

AZIENDE COMUNICATI STAMPA NEWS

IL VINO SPOSA IL DESIGN: ALTO ADIGE IN TOUR A ROMA, FIRENZE E MILANO



COMUNICATI STAMPA NEWS

Artisti emergenti cercasi alla Cantina Kaltern per il concorso kunst.stück (opera d'arte)

COMUNICATI STAMPA NEWS

FLOS OLEI E I PRODUTTORI DI EXTRAVERGINE DI QUALITÀ: DISTANTI MA UNITI PER AIUTARE TUTTE LE PERSONE CHE SONO IN PRIMA LINEA

COMUNICATI STAMPA NEWS

Coronavirus - Cinque Consorzi vini dop pugliesi: "Non ci sono le condizioni necessarie per il Vinality 2020"



AZIENDE

IL VINO SPOSA IL DESIGN: ALTO ADIGE IN TOUR A ROMA, FIRENZE E MILANO



di Redazione pubblicato il 24 Settembre 2018

COMUNICATO STAMPA

Il 6-7-8 ottobre i vini dell'Alto Adige si preparano ad attraversare lo stivale con un percorso di degustazione unico, per vivere il territorio a tutto tondo. Cinquanta le etichette protagoniste, che saranno valorizzate da un allestimento emozionale che fa dell'uso del legno il proprio elemento caratterizzante.

"I vini dell'Alto Adige in tour". È questo il nome del **road show** che porterà i vini di questo angolo vitato nell'estremo nord dell'Italia in giro per lo stivale. Sono tre le tappe previste: si comincia da Roma sabato 6 ottobre, per proseguire a Firenze domenica 7 e concludere a Milano lunedì 8.

L'evento itinerante sarà un'occasione unica per **vivere l'Alto Adige** attraverso due delle sue componenti distintive. Innanzitutto, il protagonista indiscusso del banco: **il vino**. Un prodotto fortemente radicato nel territorio, che nel corso del tempo ha contribuito a modellare. Dall'altro, una materia naturalmente connessa alle tradizioni del luogo, oltre che alla sua economia e all'intero ecosistema: **il legno**. L'allestimento emozionale che verrà ricreato all'interno delle tre location prevede infatti delle strutture a forma di albero ricavate da questo materiale, che in un territorio come quello dell'Alto Adige, coperto per oltre il 50% della sua superficie da boschi, è a tutti gli effetti parte integrante della cultura locale. Grazie a questa installazione il piacere di degustare vini di qualità sposa una cornice di grande impatto visivo, che rende l'esperienza ancora più memorabile.

Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica dell'Alto Adige attraverso cinquanta etichette, suddivise in **sette isole tematiche**. Dal **Pinot Bianco** con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di **Metodo classico, Pinot Grigio, Sylvaner e Kerner**. La terza zona sarà dedicata al mondo dei **Sauvignon**, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra, l'aromatico **Gewürztraminer**, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a

seconda dell'area di produzione: la **Schiava**. In questo quadro dalle tinte variegata non potrà mancare il **Pinot Nero**, un'altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza vellutata del **Lagrein**, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

“È la **prima volta** che pensiamo di organizzare un road show per portare in tournée i vini del nostro territorio. L'idea nasce con l'obiettivo di far vivere a wine lover e operatori l'atmosfera dell'Alto Adige, abbinando alla tradizionale degustazione un allestimento che ci rappresenta – racconta Maximilian Niedermayr, presidente del Consorzio Vini Alto Adige. – Chi passerà a trovarci avrà modo di conoscere da vicino le **sfaccettature della produzione enologica altoatesina**, percorrendo il nostro territorio senza spostarsi dalla propria città.”

Il banco di assaggio, aperto al pubblico **dalle 16.30 alle 20.30** previo acquisto di un ticket di ingresso (sia sul posto che in prevendita, a condizioni agevolate, su www.vinialtoadige.com), aprirà dalle 15.30 alle 16.30 per stampa e operatori di settore. Questi ultimi, così come gli iscritti alle principali associazioni di sommelierie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento ottenendo il proprio biglietto a costo zero sul sito del consorzio.

Seguono in dettaglio le tappe e il programma collaterale dei singoli appuntamenti:

Sabato 6 ottobre – Roma

SET Spazio Eventi Tirso, Via Tirso 14

A completare la ricca offerta di vini del banco di degustazione, è in programma uno show cooking di Iside De Cesare, chef del ristorante stellato “La Parolina”. Saranno offerti assaggi delle preparazioni ai presenti.

Domenica 7 ottobre – Firenze

Fortezza da Basso (Sala Fureria dell'Arsenale), Viale Filippo Strozzi 1

In aggiunta al banco di assaggio sono in programma due seminari a posti limitati. Il primo, dalle 15.30 alle 16.30, sarà dedicato al Pinot Bianco. Il secondo, dalle 16.30 alle 17.30, avrà come focus il Pinot Nero.

Lunedì 8 ottobre – Milano

W37, Via Giacomo Watt 37

In occasione dell'appuntamento sarà possibile incontrare i referenti del Consorzio e una selezione di produttori.

Per ulteriori informazioni e registrarsi all'evento: www.vinialtoadige.com

Contatti stampa

Jessica Busoli | E. jessica.busoli@fruitecom.it | T. 059-7863894

In questo articolo **Featured**



Scritto da

**Iscriviti alla
Newsletter**

Aggiornamenti continui sul mondo
dell'enogastronomia

Indirizzo Email

INVIA